

Заказать дипломную работу от автора Вы можете на сайте www.diplomstudent.net

**ГРАФИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ К ДИПЛОМНОМУ ПРОЕКТУ НА ТЕМУ:
«Проект мероприятий по увеличению товарооборота предприятия ООО
«Морская планета»**



Рис.1.1.1. Понятие и классификация оптового товарооборота.



Рис. 1.1.2. Понятие и классификация розничного товарооборота.



Рис. 1.3.1. Сущность ассортиментной политики предприятия.



Рис.2.1.1. Место предприятия ООО«Морская Планета» в структуре холдинга «Рок-1».

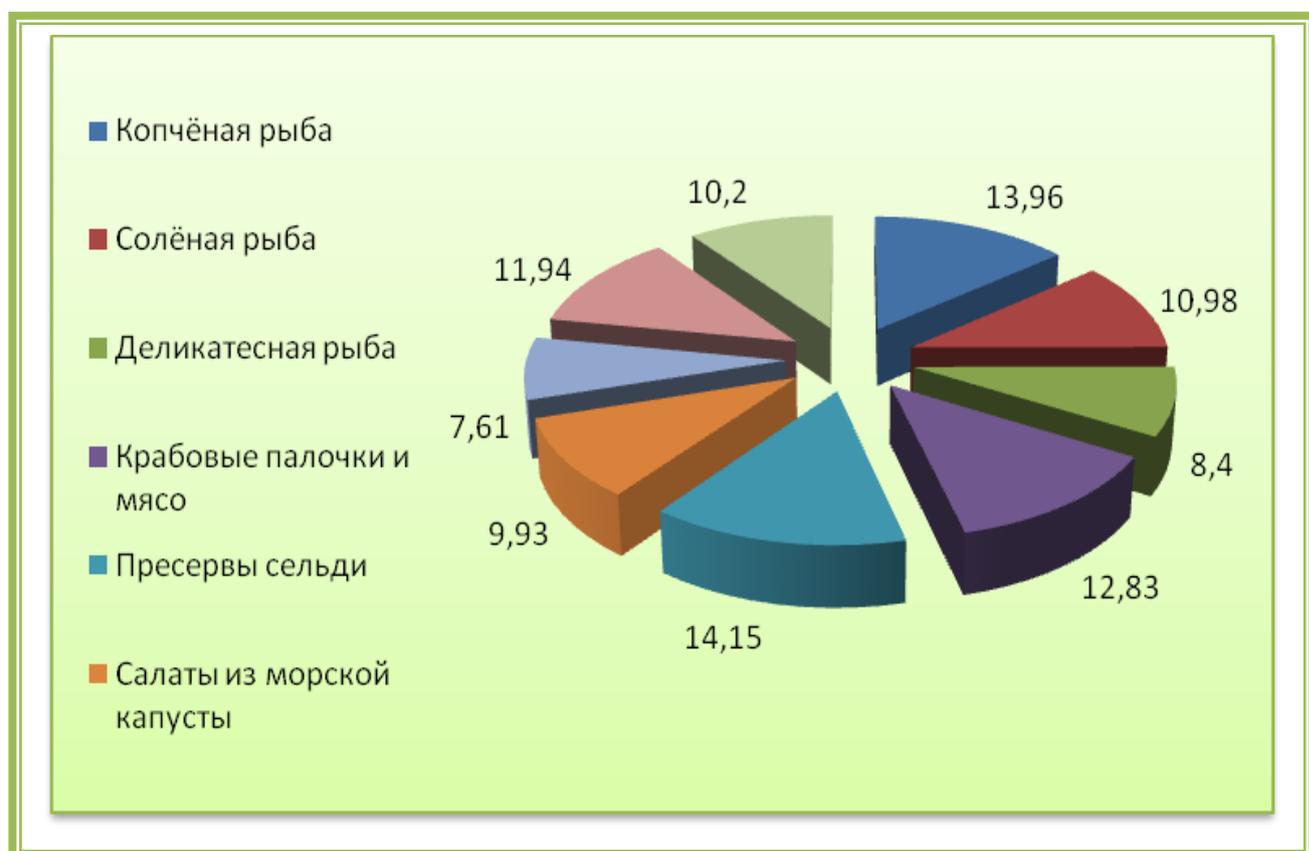


Рис.2.2.1. Структура товарооборота ООО «Морская планета» в 2012 г.

Таблица 2.3.1

Факторы конкурентоспособности ООО «Морская планета» и его конкурентов

Наименование организации	Факторы	
	положительные	отрицательные
ООО «Морская планета»	широкий перечень товаров, высокое качество, гибкая система скидок	высокие цены
"Торговая фирма «Славянская»	широкий перечень товаров	высокие цены на товары, неудобное месторасположение
"Провиантъ"	широкий перечень товаров	неудобное расположение, высокие цены
"ДАКС"	удобное расположение	высокие цены на товары

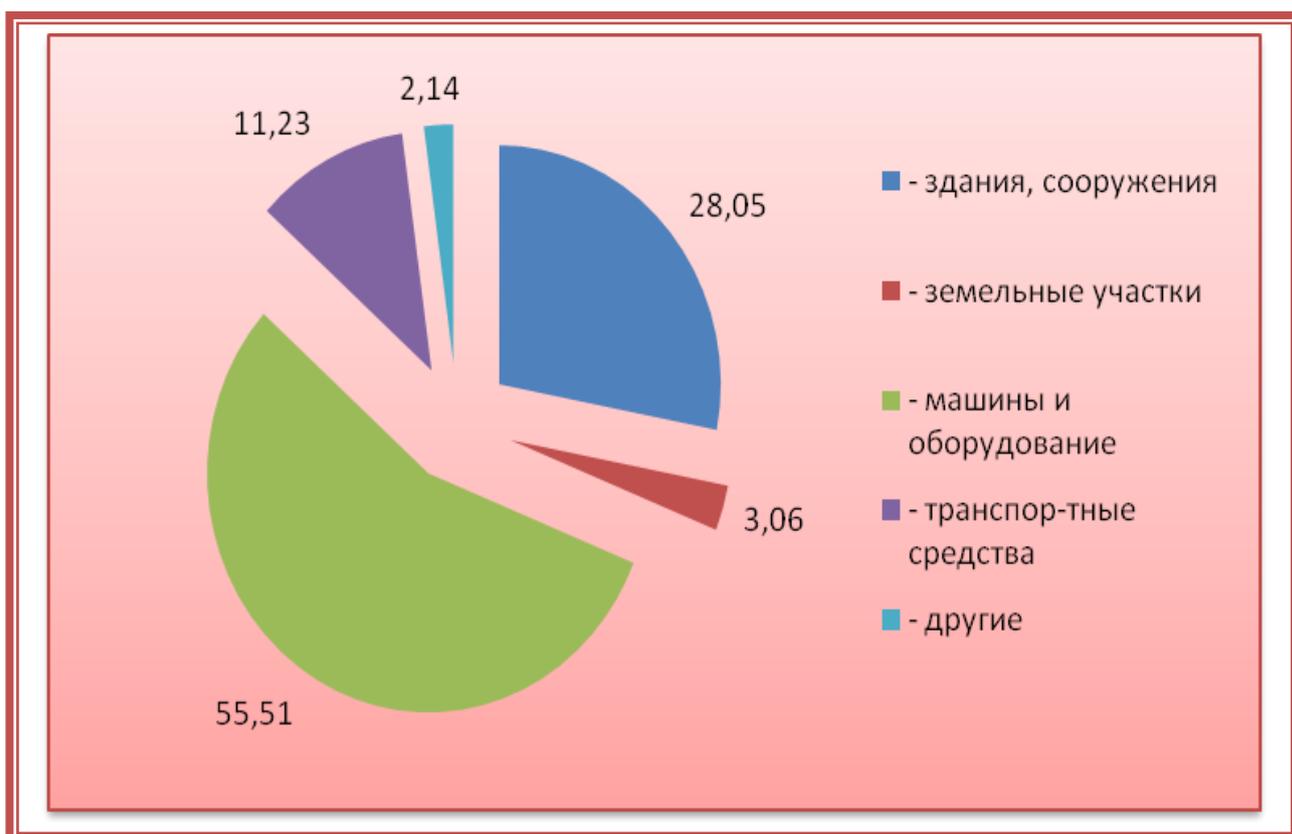


Рис.2.4.1. Структура основных фондов предприятия ООО «Морская планета» в 2012 г.

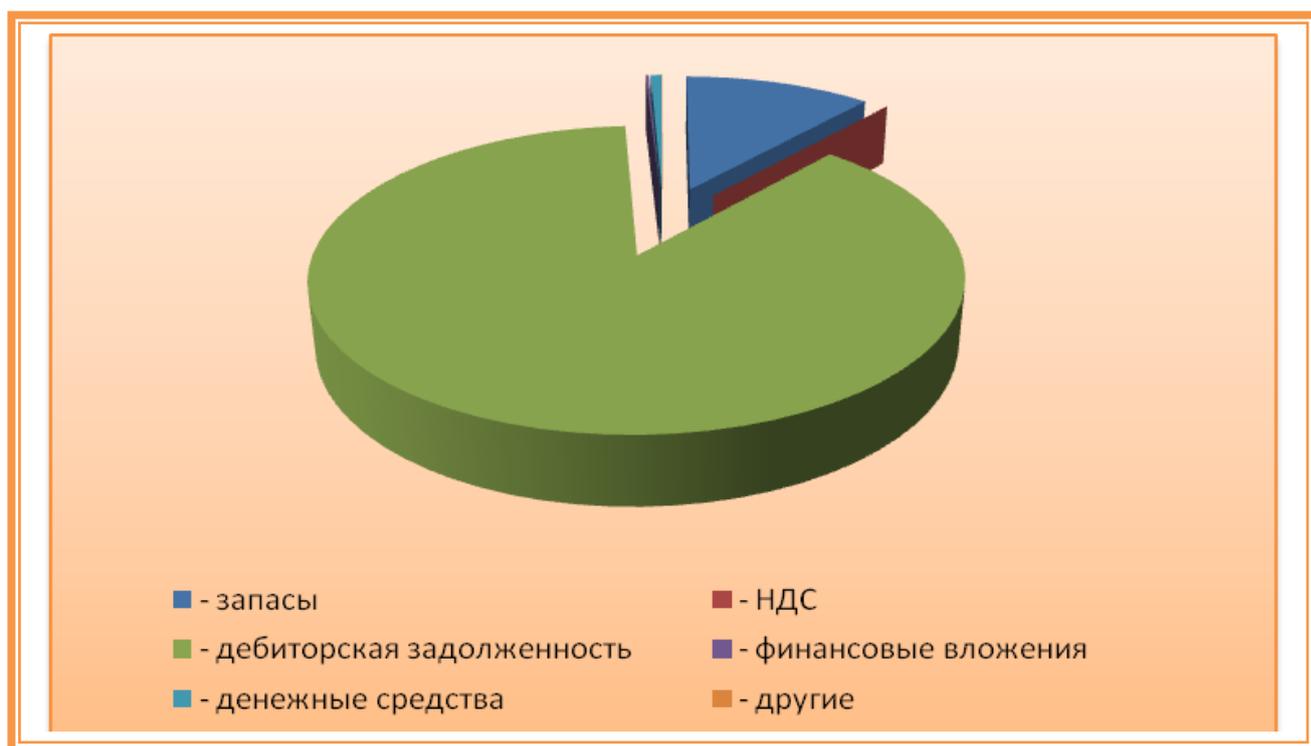


Рис.2.5.1. Структура оборотных средств предприятия ООО «Морская планета» в 2012 г.

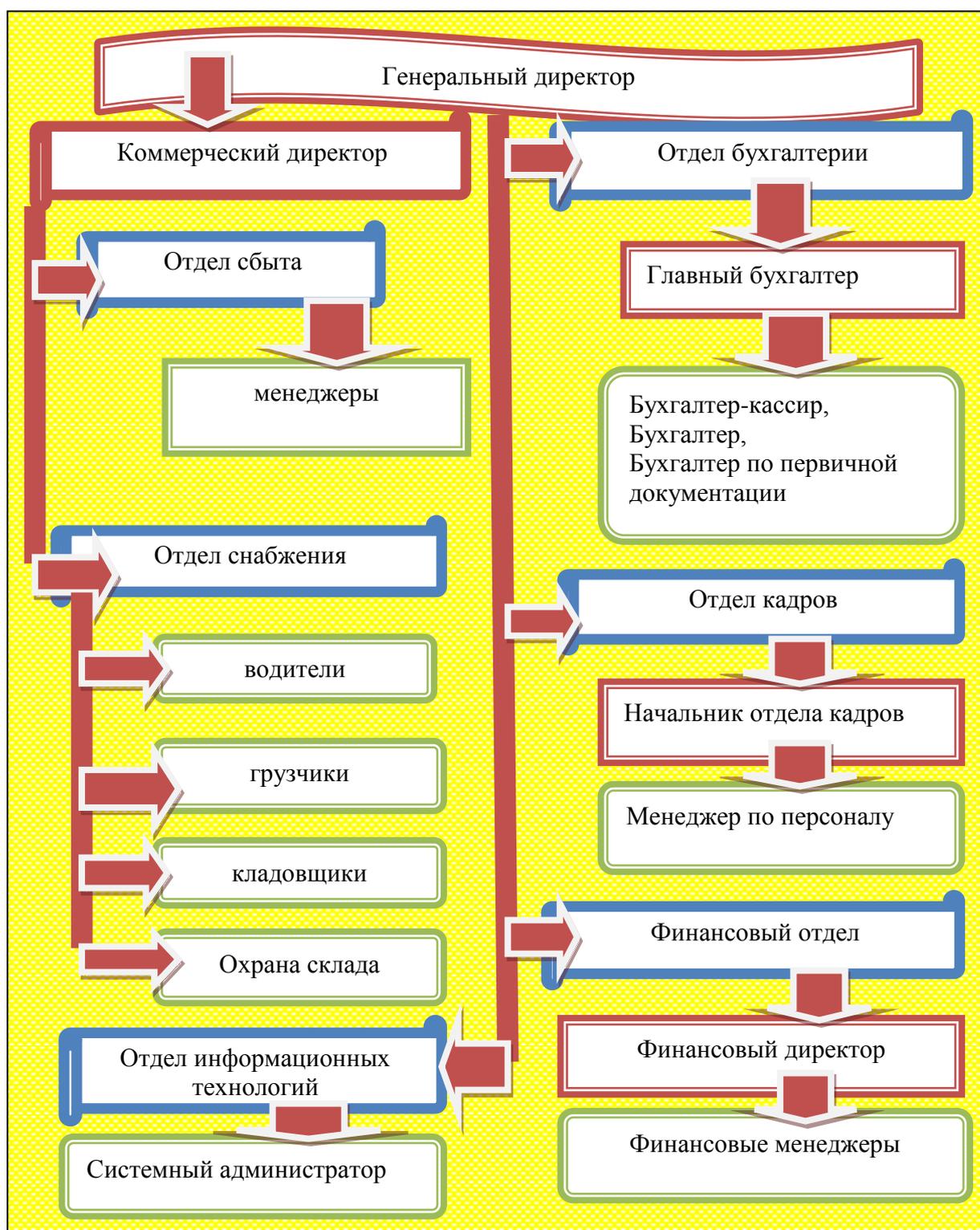


Рис. 2.6.1. Структура управления ООО «Морская планета».

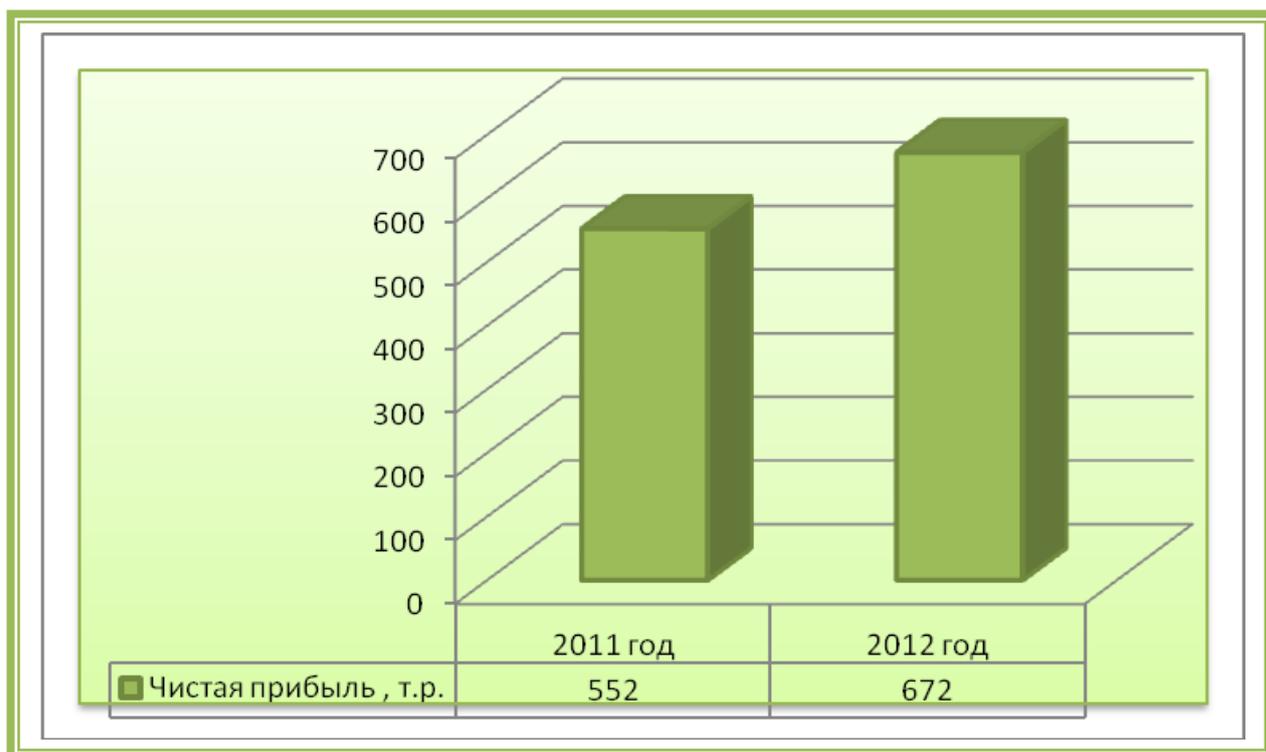


Рис.2.9.1.Динамика чистой прибыли ООО «Морская планета» с 2011-2012 г.г.



Рис.3.1.1. Технологическая схема производства свежемороженой рыбопродукции на предприятии ООО «Морская планета».



Рис.5.1.1. Мероприятия, направленные на увеличение товарооборота компании ООО «Морская планета» на 2013 г.

Таблица 5.1.1

Планирование деятельности ООО «Морская планета» на 2013 г. с
учетом внедрения разработанных мероприятий

№ п/п	Вид планирования	характеристика	период	Ответственные исполнители
1	цель деятельности предприятия	Увеличение товарооборота	К концу 2013 г.	генеральный директор
2	средства достижения цели	За счет открытия кафе, создания новой услуги- доставка пиццы на дом	Февраль 2013 г.	генеральный директор
3	Организационное планирование	Разработка структуры управления новым подразделением, организация выездной торговли, организация работы кафе, кадровая политика предприятия	Январь 2013 г.	генеральный директор
4	Производственное планирование	Планирование ассортимента услуг кафе, планирование ассортимента пиццы (выездная торговля), планирование производственных помещений, планирование необходимого оборудования, сырья, материалов для производственного процесса	Январь 2013 г.	генеральный директор, заместитель генерального директора, бухгалтер, заведующая производством
5	Маркетинговое планирование	Рекламные мероприятия направленные на продвижение услуг кафе и выездной торговли (доставка пиццы на Дом)	Январь 2013 г.	Маркетолог, гл. бухгалтер
6	Финансовое планирование	Расчет показателей товарооборота, затрат направленных на осуществление мероприятий, источники финансирования для реализации проекта, ожидаемые экономические показатели.	Январь 2013 г.	Гл. бухгалтер, генеральный директор

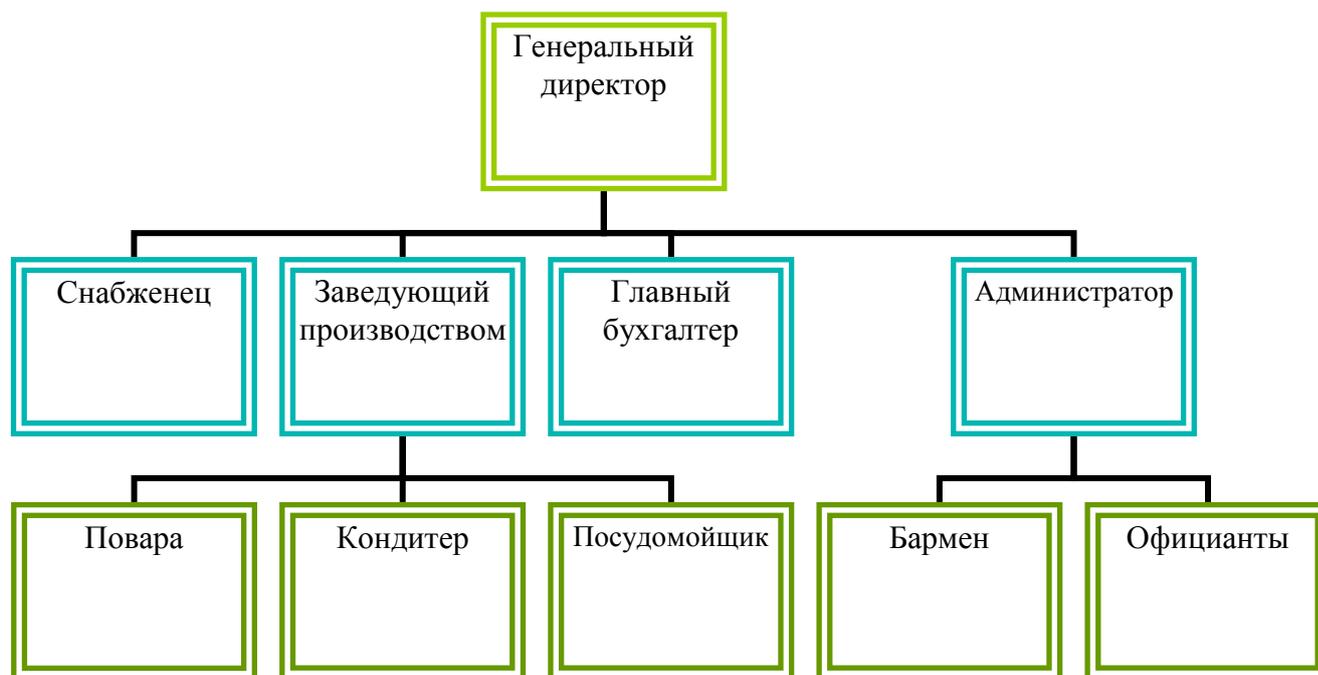


Рис. 5.1.2. Организационная структура кафе .

Таблица 5.1.2

Штатное расписание работников кафе и фонд заработной платы

№ п/п	работники	Кол-во человек	Среднемесячная заработная плата, руб.	Годовая заработная плата, руб.
1	Генеральный директор	1	30000	360000,00
2	Заведующая производством	1	25000	300000,00
3	Главный бухгалтер	1	20000	240000,00
4	Администратор	2	18000	432000,00
5	Снабженец	1	22000	264000,00
6	Повара	2	25000	600000,00
7	Кондитер	2	25000	600000,00
8	Посудомойщица	2	16000	384000,00
9	Уборщица	2	12000	288000,00
10	Бармен	2	20000	480000,00
11	официант	2	20000	480000,00
	итого	18	-	4428000,00

Примерный ассортимент пиццы

фото	ассортимент	d-25	d-30	d-35	d-40
	Маргарита Тесто, масло растительное, яйцо, соус томатный, сыр «Гауда», помидоры свежие	0,5кг.	0,75кг.	1кг.	
цена		150р.	250р.	310р.	
	По-Венециански Тесто, масло растительное, яйцо, соус томатный, сыр «Гауда», сардины консервированные, помидоры свежие, лук пассерованный, чеснок	0,5кг.	0,75кг.	1кг.	1,5кг.
цена		250р.	380р.	470р.	550р.
	Дары моря Тесто, масло растительное, яйцо, соус томатный, сыр «Гауда», тунец консервированный, помидоры свежие, маслины	0,5кг.	0,75кг.	1кг.	1,5кг.
цена		250р.	380р.	470р.	550р.
	с ветчиной и яблоками Тесто, масло растительное, яйцо, сыр «Гауда», томаты в собственном соку, ветчина из говядины, яблоки, лук репчатый, чеснок	0,5кг.	0,75кг.	1кг.	1,5кг.
цена		250р.	380р.	470р.	550р.
	с индейкой Тесто, масло растительное, яйцо, сыр «Гауда», сыр «Сулугуни», филе индейки запеченная, томаты в собственном соку, перец болгарский, фасоль консервированная, кукуруза консервированная	0,5кг.	0,75кг.	1кг.	1,5кг.
цена		250р.	450р.	520р.	650р.
	По-Неополитански Тесто, масло растительное, яйцо, сыр «Гауда», помидоры свежие, чеснок	0,5кг.	0,75кг.	1кг.	1,5кг.
цена		250р.	320р.	410р.	520р.

	С ананасами и куриным мясом Тесто, масло растительное, яйцо, соус томатный, сыр «Гауда», куриная грудка отварная, ананас консервированный, маслины	0,5кг.	0,75кг.	1кг.	1,5кг.
цена		250р.	380р.	430р.	550р.
	С ананасами и ветчиной Тесто, масло растительное, яйцо, соус томатный, сыр «Гауда», ветчина из говядины, ананас консервированный	0,5кг.	0,75кг.	1кг.	1,5кг.
цена		250	360	410	530
	Морской коктейль Тесто, масло растительное, яйцо, соус томатный, сыр «Гауда», крабовые палочки, «морской коктейль»	0,5кг.	0,75кг.	1кг.	1,5кг.
цена		250р.	440р.	600р.	690р.

Таблица 5.1.4

Ориентировочные единовременные затраты на открытие кафе

№ п/п	Наименование затрат	Кол-во, ед.	Цена, руб.	Стоимость, руб.
1	Создание сайта	1	30000,00	30000,00
2	Изготовление вывески для кафе	1	5000,00	5000,00
3	Затраты на не учтенные расходы	-	-	900000,00
4	Закупка оборудования:	-	-	-
-	Кассовый аппарат	1	7900,00	7900,00
-	Плита газовая 8-ми конфорочная с 2-мя жарочными шкафами	1	163427,67	163427,67
-	Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, 20л	1	24300,00	24300,00
-	Шкаф морозильный конвекционный 1 сплошная дверь	2	27600,00	55200,00
-	Колода для рубки мяса	1	4500,00	4500,00
-	Аппарат для приготовления чая или кофе, 9л, на 55 чашек	1	12300,00	12300,00
-	Фритюрница электрическая с 2-мя емкостями (2х7л.) и шкафом	1	14600,00	14600,00
-	Мясорубка напольная для рубки мяса	1	24560,00	24560,00
-	Столы для торгового зала	50	4200,00	4200,00
-	Стулья для торгового зала	200	890,00	178000,00
-	Столы для приготовления пищи	6	5900,00	35400,00
-	Шкаф жарочный для запекания (напольный)	1	34200,00	34200,00
5	Посуда:			
-	Вилка десертная, нерж. сталь, модель Arcadia	100	61,14	6114,00
-	Разносы	2	213,00	426,00
-	Ложка десертная, нерж. сталь	100	63,10	6310,00
-	Десертный нож, нерж. сталь	100,0	90,53	9053,00
-	Кастрюля 2.1 л. алюм. сплав	2	893,57	1787,14
-	Кастрюля 4 л. алюм. сплав	2	1026,82	2053,64
-	Кастрюля 6.5 л. алюм. сплав	2	1305,08	2610,16
-	Тарелка мелкая ф 240мм гладкий край (золото)	100	69,10	6910,00
-	Тарелка глубокая ф240мм гладкий край (золото)	100	70,50	7050,00
-	Кружка пивная "Minden" 300 мл Франция	30	85,90	2577,00
-	Бокал пивной "Cafe" 0,5 л	30	24,30	729,00
-	Кувшин 1 л без крышки h178	30	95,40	2862,00
-	Сковорода	2	890,00	1780,00
-	Набор для специй 2 предмета, нерж. сталь	50	611,39	30569,50
-	Чашки для кофе	30	90,00	2700,00
-	Чашки для чая, 200мл	30	120,00	3600,00
-	Другие виды посуды	-	-	50000,00
	Итого затрат			1457291,44

Таблица 5.1.5

Показатели товарооборота и прибыли после внедрения мероприятий в ООО
«Морская планета»

№ п/п	показатели	Сумма в год, тыс. руб.
1	Товарооборот от услуг кафе	9000,0
2	Товарооборот от реализации пиццы на дом	1620,0
	Итого товарооборот	10620,0
3	Себестоимость проданных товаров	5310,0
4	Прибыль от продаж	5310,0
5	Затраты на фонд оплаты труда работникам предприятия	4428,0
6	Прибыль от основной деятельности	882,0

Таблица 5.1.6

Динамика товарооборота до и после внедрения мероприятий в ООО «Морская планета»

№ п/п	показатели	2012 год, тыс. руб.	2013 год	Отклонение 2013 г. к 2012 г.
1	товарооборот	5740142,0	5750762,0	+10620,0
2	Себестоимость	4898933,0	4904243,0	+5310,0
3	Валовая прибыль	841209,0	846519,0	+5310,0
4	Издержки обращения	635226,0	639654,0	+4428,0
5	Прибыль от основной деятельности	205983,0	206865,0	+882,0